

WEIHNACHTEN FEIERN

Eventlocation Kraftwerk Oberursel



Liebe Gäste,

auch in diesem Jahr haben wir uns Gedanken gemacht, um Ihre Feier zu etwas besonderem zu machen!

Durch unsere außergewöhnliche Location können wir Ihnen eine große Auswahl an interessanten Möglichkeiten bieten. Neben den klassischen Weihnachtsmenüs oder einem Menü mit einem Hauptgangbuffet, bieten wir Ihnen auch verschiedene Varianten eines Flying Menüs an.

Menüvorschläge Weihnachten 2018 (ab 25 Personen)

	Seite
Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen	2
Varianten / Menü / Flying Menüs	3
Klassische Menüs / klassiker / winterlich / nicht winterlich	4-5
Flying Menüs / sexy christmas / worldtrip / alpin / gourmet	6-8
Specials / Extras / Arrangements / ...für danach	9
Geschäftsbedingungen / Stornobedingungen	10

Cremant / Champagner / Fingerfood / Flying Vorspeise

Hausaperitif 0,1l ...lassen Sie sich überraschen!	0,75l	€ 30,00
Riesling Sekt trocken		€ 30,00
Nacré Rosé Crémant de Limoux		€ 36,00
Champagner Pommery Brut Apanage		€ 69,00

Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen

	Stück
Blinis mit Frischkäse	€ 0,90
Blinis mit Crème Fraîche und Prunier Caviar	€ 2,50
Quiche Lorraine Würfel	€ 1,50
Tatar vom gebeizten Lachs mit Sauerrahm, Gurke & Saiblingskaviar im Cone	€ 3,50
Tatar vom Yellow Fin Thuna mit Ponzu, Koriander & Frühlingslauch im Cone	€ 4,50
Tatar vom heimischen Rinderfilet (klassisch mariniert) mit sour cream im Cone & Prunier Caviar	€ 3,50 € 4,00

Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen

	Stück
Delice mit Räucherfischmousse, Brunnenkresse & Paprikabrot	€ 1,50
Terrine von der Süßkartoffel mit Hirtenkäsestreusel	€ 1,50
Foie Gras Terrine mit Mirabelle & Kokos	€ 1,70
Tomaten-Basilikum-Schafskäseterrine	€ 1,50
Gebackenes Frischkäsekügelchen mit sonnengetrockneten Tomaten	€ 1,50

Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen

	Stück
Cajun spiced Shrimpcocktail	€ 4,50
Kraftwerk Dosenfisch	€ 4,50
Cous Cous Salat mit Gurke & Schafskäse	€ 3,50
Russisches Ei	€ 3,50

Welche Variante ist für Sie und Ihre Weihnachtsfeier am Besten!

Das Menü:

hier wird Ihnen Ihr Menü ganz klassisch an einem bzw. mehreren Tischen serviert, bei dieser Variante sind die Sitzplätze festgelegt.

Klassisches Menü mit einem Hauptgangbuffet:

bei dieser Variante servieren wir Ihnen eine Vorspeisenvariation & die Suppe an einem bzw. mehreren gedeckten Tischen, dann werden zwei verschiedene Hauptgerichte mit den Beilagen als Buffet aufgebaut, somit haben Ihre Gäste eine Auswahlmöglichkeit. Das Dessert wird wieder am Tisch serviert.

Flying-Menü:

...essen in Bewegung, bei dieser Variante wird Ihren Gästen ein Flying-Menü serviert, an Stehtischen, Couchecken & Tischen. Das Schöne an dieser Variante ist ein kommunikatives Zusammensein über den ganzen Abend hinweg.

Getränkepauschale

beinhaltet: Wasser mit & ohne Sprudel, diverse Softgetränke, Weißwein, Rotwein, Bier, Hefeweizen, Kaffee, Espresso

diese gilt für 4 Stunden. (Aperitif & Spirituosen sind nicht enthalten). Preis pro Person € 25.-

bei nicht Stornierung einzelner Personen berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von € 10,00.

Selbstverständlich können wir auch gemeinsam eine andere Variante der Getränkepauschale zusammen stellen.

Specials:

ob Dekoration, Musik, Technik, Dessertbuffet oder Mitternachtssnack, gerne organisieren wir diese und andere Zusatzleistungen für Sie!

Klassische Menüs / Basic / Gourmet

“Kraftwerk-Weihnachts-Klassiker” | € 49

Terrine von der Fjordforelle | Rauchkartoffeln | Feldsalat
~
Kürbissuppe | Chili | Ingwer | Honig
~
Rosa Brust von der Barbarieente | winterliches Rotkraut | Kartoffelknödel | Honig-Maronenjus
~
Schokolade | Lebkuchen | Mandarine
~

“Kraftwerk-Weihnachts-Klassiker” Variante 2 | € 65 (ab 40 Personen)

Vorspeisenvariation
~
Erbsencappuccino | Trüffelschaum **oder** Kürbissuppe | Honig | Ingwer | Chili
~
Hauptgerichte als Buffet:
Rosa Brust von der Barbarieente | winterliches Rotkraut | Kartoffelknödel | Honig-Maronenjus
Gebratenes Wildlachsfilet | Rahmwirsing | Spätzle
~
Schokolade Lebkuchen | Mandarine
~

Kraftwerk Menü “winterlich” | € 56

Gruyèrterrine | Feigensenf | Nüsse | kalt geräucherte Weihnachtsgänsebrust
~
Sellerieschaumsüppchen | Parmesan | Trüffel
~
Ochsenbäckchen | mit Lebkuchen geschmort | Rahmwirsingspätzle
~
Christstollenparfait
~

Kraftwerk Menü “nicht winterlich” | € 55

Romanasalat | Tomate | Pinienkerne | Parmesan
~
Currysuppe | pikant | fruchtig | Garnele
~
Sirloin vom Black Angus Rind | am Stück gebraten | Gratin | Speckbohnen | Pflanzerl
~
Delice Catalana | Lime Pie | Tonkabohne | Original Bean Schokolade
~

Kraftwerk Menü "nicht winterlich 2" | € 58

Tatar vom Wildlachs | Caviar Crème Fraîche | knusprige Kartoffelwürfel
~
Erbsencappuccino | Trüffelschaum
~
Rosa Kalbsrücken | eigenes Pflanzlerl | Erdfruchtgratin | Brokkoli
~
Dessert von Schokolade und Orange
~

Kraftwerk Menü "sexy Christmas" | € 64 | Kombi mit Rindertatar & Caviar € 79

"Caviar Shot" | Prunier Caviar 10g Dose | Blinis | Crème Fraîche
oder*
Rindertatar "klassisch"
~
Tom Yum "hot & sour" | Jakobsmuscheln | Garnelen | Tapioka
~
Perlhuhnbrust | sous vide | Trüffeljus | Blumenkohl-Mandelcreme | Foie Gras
~
Schokolade | Chili | Salzkaramell
~

** Auswahl bis spätestens 1 Woche im Voraus*

Kraftwerk Menü "besondere Weihnacht" | € 69

Gruß aus der Küche
~
Tuna Tatar | Dashi | Ponzu | Prunier Caviar | Kürbiskernöl
~
Waldpilz-Nudelrisotto | Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano | Erbsen
~
Mojito Sorbet
~
Surf & Turf | Rinderfilet | Black Tiger Garnelen | Sauce Choron | Süßkartoffelcreme | Brokkoli
~
Delice Catalana | Lime Pie | Tonkabohne | Original Bean Schokolade
~
Petit Fours
~

Getränkepauschale

beinhaltet: Wasser mit & ohne Sprudel, diverse Softgetränke, Weißwein, Rotwein, Bier, Hefeweizen, Kaffee, Espresso

diese gilt für 4 Stunden. (Aperitif & Spirituosen sind nicht enthalten). Preis pro Person **€ 25.-**
Bei nicht Stornierung einzelner Personen berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von € 10,00.

Flying Menüs / culinary worldtrip / gourmet worldtrip

Eine kulinarische Reise. Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert, keine feste Sitzordnung - ein lockeres Beisammensein.

FLYING MENÜ – ALPIN / Der Berg ruft!

ab 25 Personen | € 50

Terrine Lachsforelle | Krenmousse | Möhre
Tafelspitzsülze | mariniert | Kräuter | Kartoffelwürferl
Kaspressknödel | Schnittlauchsauerrahm
~
Fleischpflanzerl | Erdäpfel-Gurkensalat
~
Steirerwels | Püree | Kren | Kürbiskernöl
~
Kürbissuppe | Kürbiskernöl | Honig | Ingwer
~
Ox Schwanz-Semmelrolle | Schmorgemüsepuree
~
„Sacher“ mit Marille

FLYING MENÜ – sexy Christmas!!

ab 40 Personen | € 65

“Caviar Shot” | Prunier Caviar 10g Dose | Blinis | crème Fraiche
Terrine vom gebeizten Seesaibling | Kräutermousse
Rindertatar “klassisch”
~
Tom Yum “hot & sour” Jakobsmuscheln | Garnelen | Tapioka
~
Cremiges Nudelrisotto | Parmigiano Reggiano |
~
Perlhuhnbrust | sous vide | Trüffeljus | Blumenkohl-Sellerie-Mandelcreme | Foie Gras
~
Sex on the Beach – geeist
~
Rinderbäckchen | Teriyaki | Süßkartoffelcreme | Brokkoli
~
Schokolade | Chili | Salzkaramell

Culinary Worldtrip "Christmas Style"

Eine kulinarische Weltreise, Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert, keine feste Sitzordnung - ein lockeres Beisammensein.

Tatar | Schottenlachs | Caviar | Sauerrahm | Cone
Gruyèreterrine | Feigensenf | Nüsse | kalt geräucherte Weihnachtsgänsebrust
Russisches Ei | gefüllt | Kräuter



Shrimpscocktail



Getrüffeltes Erbsencappuccino | Wintertrüffelschaum



Maishähnchen | Asia Gemüse | Kokosmilch | Sesam | Reis



South African - Bobotie



Spanisches Nudelrisotto | Chorizo | Oliven | Safran



Mojito-Sorbet



Rosa Ente | Kartoffelknödel | Rotkraut | Maronen-Honigjus



Dessert von Schokolade | Lebkuchen



ab 40 Personen | Preis € 59

Flying – Gourmet - Menü

Eine kulinarische Reise für Gourmets, Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert, keine feste Sitzordnung - ein lockeres Beisammensein.

Tatar Black Angus Rind | Sour Cream | Cone



Tataki | Yellow Fin Tuna | marinierte Gurke | Wasabi | Masago



Foie Gras Paté | Weihnachtsgans | Sellerie | Apfel



Erbsen – Hummercappuccino | Minze



Lauwarmer Wildlachs | Kartoffel-Lauchpüree | Wintertrüffelsauce



Mojito | geeist



Rosa Entenbrust | Rotkraut | Knödel | Maronenjus



Schokoladen | Lebkuchenmousse



Hollunderblüten – Schlumbergersüppchen | Beeren | Sorbet



ab 40 Personen | € 69

Specials / Extras / Arrangements / ...für danach

Dessert in Buffetform (Aufpreis € 10 pro Person)

Musik, Blumen, Technik, Möbel, Dekoration, Auf und Abbau

Specials / Extras / Arrangements / ...für danach

	pro Portion
Auswahl an internationalen Käsesorten vom Brett mit Trauben und verschiedenem Brot	€ 8,00
"Brettljausn" Auswahl an Aufschnitt, Wurst, Aufstrich & Brot	€ 6,00
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen & Brot	€ 5,00
Gulaschsuppe mit Brot	€ 6,00
Frisch gebackener Fleischkäse mit Senf und Brot	€ 5,00
Wiener Würstl mit Senf und Brot	€ 5,00
Münchner Weißwürste mit Hendlmayer Senf und Brezn'	€ 5,00

Kraftwerk-Geschäftsbedingungen:

Ab 25 Personen gelten unsere Menüvorschläge.

Für einzelne Gäste mit Allergien oder für Vegetarier können wir selbstverständlich nach vorheriger Absprache Alternativen anbieten.

Wichtig: bei Änderungen im Menü (Allergiker/Vegetarier) dieser Preis der Menüs bezieht sich auf ein einheitliches Menü p.P. wenn Änderungen im Vorfeld im Menü gemacht werden müssen, erlauben wir uns eine Aufwandsentschädigung von € 10,00 pro Person zu berechnen. Bei kurzfristigen Änderungen am Abend, werden diese separaten Speisen a la carte berechnet, sofern die Änderungen für die Küche noch umsetzbar sind.

Nach Ihrer schriftlichen Bestätigung (=Vertragsabschluss), ist keine kostenlose Stornierung möglich.

Ab 7 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 100% des Menüpreises, sowie 50% der Getränkepauschale.

Um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern, benötigen wir 7 Tage (ab 50 Pers. 14 Tage) vor der Veranstaltung Ihre Menüauswahl, sowie die Angabe, ob Allergiker oder Vegetarier unter den Gästen sind.

Eine exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten ist bei einem zu gewährleistenden Mindestumsatz möglich, sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz zum tatsächlichen Umsatz in Form einer Raumbereitstellung in Rechnung gestellt.

Unser Restaurant ist bis 24:00 Uhr geöffnet, bei Veranstaltungen, die über die Öffnungszeiten hinausgehen, berechnen wir eine Raummiete von € 250,00 pro angefangener Stunde.

Bei Gesellschaften ab 40 Personen, benötigen wir eine Anzahlung bis 14 Tage vor der Veranstaltung (80% des Menüpreises x der geplanten Personenanzahl).

Sonderleistungen wie zusätzliche Dekoration, Technik, Ton, Licht werden nach gemeinsamer Absprache, separat in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie, dass wir uns an die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Emissionswerte halten müssen.